

皮熬

一女房の三獻の事、鯉のわた煎には、うをの左のひれを上に盛る也、おもむきのひれとがうする也、其次の女房にはとむきのひれを上にもる也、外むきと云は、うをの右ひれ也、おもむきと云は左のひれ也、きこしめす時むかひ給はおもむきと云也、なますをばうすみをまはしもり候て、うなもとのみを上にもる也、是は男には斯のごとし、女房には鱸のおはりにのしあはびちゞめて盛也、若は又けづりてもまはし盛にする也、かやうの儀はたゞ常に式三獻と云ごとくにする也、別に子細あるべからず候、

〔易林本節用集加食服カクイ〕皮熬

〔常盤姫物語〕し、とり、うさぎ、まみ、むじな、かはいりにしてくひたやな、

〔四條流庖丁書〕一カハイリノ事、雁ノ皮煎ナラバ、必木ノコ、シメヂ以下ノ物入ベシ、何ヲモ不入ヲバ、ス皮煎ト云也、皮イリト云事、雁鵠菱喰ナドニモ不限、魚ニハ鮭ニアリ、然間只皮煎ト計申事不可然、皮煎ナニト名ヲ指テ獻立ニモ有ベシ、鮭ノ皮煎ノ時ハ、少モ身ハ不入、皮計可成也、鳥ノ皮イリモ根本ハ皮バカリ也、

〔料理物語汁〕かわいりは 雁にても鴨にても、皮をいりだしを入、ほねをせんじ、なまだれ少さしてみを入、まほかげんすい合出し候、これも妻は時分の物、總別きの子は鳥汁にいつも入候てよし、すい口わさび柚、

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿六日戊辰、今晚若州御袋様ヨリ御モタセ、御内儀様、御表侍従様、御内不殘食、○中 蕪蕪牛房フト煮、鴨皮煮青、肴色々、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衛門督義景亭へ御成事、○中

一 於會所參ル進物并獻立の次第、○中 五獻 かはいり 御酌一式

〔武家調味故實〕一鴈のも、きいりの事も、きのうちの皮をすきて、ほそくわりてうすびろに作

モ、キ煎